













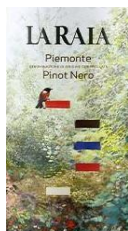

	GAVIDOCC PISÉ 2019	GAVIDOCC RISERVA 2020	GAVIDOCC 2022	PIEMONTE DOC BARBERA LARGÉ 2021	PIEMONTE DOC BARBERA 2022
	92/100	92/100	92/100		
	Delicati aromi di agrumi, scorza di pompelmo, fiori bianchi e mandorle trude. Di medio corpo, succoso e fresco, gessoso e brillante mineralità sul finale. Da uve coltivate in biodinamica con certificazione Demeter. Da bere ora.	Aromi di lime fresco, bucce di pera, dragoncello, gelsomino e pietrisco. Al palato è di medio corpo, delicato ed elegante, con una vivida acidità e un finale fresco e agrumato. Da uve coltivate in biodinamica con certificazione Demeter.	Mele a fette, limoni maturi, erbe aromatiche e fiori di agrumi al naso. Al palato è di medio corpo, di consistenza rotonda e lucido, con un carattere fruttato brillante e rinfrescante. Finale saporito. Da uve coltivate in biodinamica con certificazione Demeter.		
					
	★★	★★	★★	★★	★
					
		 Brillante paglierino. Naso suadente, caldo, ricercato nelle sfumature di fiori di zagara e di limone, con accenti boschivi, muschio e felce, per poi sfociare in un mare in tempesta. L'assaggio è dominato dalla sapidità salmastra, con ritorni freschi di lime e menta, per poi rilanciare una mineralità quasi tufacea. Infinito.	 Paglierino leggero. Olfatto che si distingue per le note floreali dal sambuco ai fiori di biancospino, erbe mediterranee, timo e salvia con finale iodato. Freschezza vivace sostenuta da abbondante sapidità. Fine.	 Porpora trasparente. Marcate note di frutti rossi, mirtilli selvatici, more e ribes si alternano a balsamicità mentolate con rinfocchi di china e liquirizia. Energica freschezza e trama tannica copiosa, delineano un gusto ricco denso dal finale sapido e agrumato.	
	92/100	92/100	91/100		86/100
	Un insieme di pesca matura, limone conservato ed erbe fresche si sprigionano dal bicchiere. Una consistenza cremosa premia il palato, mentre i sapori di nettarina bianca e mandorle tostate sono sottolineati da un'acidità persistente ed elegante.	Lussuosamente ceroso e mieloso, questo Gavi offre una ricchezza tostata che riempie la bocca. Le pesche perfettamente mature emergono verso la fine, mettendo in evidenza l'eccezionale carattere fruttato del vino. Note di nettarina al forno e mandorle tostate deliziano il palato, portando a un finale salato di grande finezza e acidità persistente.	Gli aromi di fiori bianchi e mela verde si combinano al naso, mentre sottili note di pietra frantumata catturano sabbolamente l'attenzione. Il palato è deliziato da note di limone Meyer e da una mineralità decisa, che mette in risalto i terreni ricchi di calcare di Gavi, culminando in un finale al tempo stesso netto e duraturo.		Il vino macchia immediatamente il bicchiere di un viola inchiostro, mentre dal bicchiere fuoriescono inebrianti aromi di prugna nera cotta, vaniglia, violette e anice. Il palato cambia marcia con sapori di prugna acida completati da rosmarino, salvia e timo essiccati, mentre note terrose e tannini fini completano il vino.



PIEMONTE
PINOT
2021



PIEMONTE
PASSITO 2021

